



在奉化“芋”见你



家乡的芋头

溪口中心小学403班小记者 竺诗涵



农耕记

居敬小学206班小记者 王子萱



味蕾之旅

居敬小学201班小记者 孔德霖



“芋”见奉化

实验小学503班小记者 周权晖

那一抹淡淡的芋香

锦屏中心小学503班小记者 戴煜嘉

在我的记忆里，一到吃芋芋的季节，家里总是飘着淡淡的芋香。因为每逢周末，家人都会驱车穿过蜿蜒的乡间小路，前往市集。在那儿，摊位上摆满了新鲜的芋芋头，它们是奉化的骄傲，也是我们餐桌上不可或缺的食材。奉化的芋芋头以粉糯细腻、香甜可口、营养丰富而远近闻名，赢得了人们的青睐。

家乡人对芋芋头的栽培倾注了极大的心血。春风拂过田野，芋苗初露尖尖角，村里的男女老少走进田间，细心呵护着这片生命的土地；夏日炎炎，芋叶如碧波荡漾，人们踏着泥泞将汗水洒在这片绿色的海洋；直到秋风送爽时，沉甸甸的芋芋头从泥土中拔出，端上千家万户的餐桌，化为一道道喷香的菜肴，令人唇齿留香。

“芋”见奉化，浅尝一口芋芋头，就会让人回忆起家的味道。我想长大后无论走到哪儿，都会心怀故乡，因为故乡有最好吃的芋芋头。

家乡的特产

锦溪小学406班小记者 应天枫

我的家乡奉化，依山傍水，特产也多，像水蜜桃、千层饼、油焖笋等等。还有我最爱吃的就是奉化芋芋头，我外公的田里就种了芋芋头。

今天放学，妈妈说要带我去外公田里看看家乡特产——奉化芋芋头，我听了欢呼雀跃，一路上兴高采烈。外公的田里种满了各种蔬菜，他把我带到种芋芋头的地方，哇，好大一片的芋芋头地，绿油油的。它的茎是淡绿色的，像一根巨大的葱白，在茎的顶上托着一顶“大帽子”，那就是它的叶了，它的叶子很像荷花的叶子，很大、很绿，摸上去很光滑。可是芋头在哪里呢？正在我不解的时候，只见外公在茎的旁边抡起锄头，用力一挖，一个大大的芋芋头出现在我的眼前。芋芋头的表皮很粗糙，剥掉皮会发现下面是黑灰的，上面的头有点微红，用刀把皮切开，露出白色的肉。

回到家，外婆给我做了我最爱吃的芋芋排骨汤，美味极了。

指导老师 杨菊芬

舌尖上的美味

锦屏中心小学504班小记者 陈玉涵

芋芋头是我们奉化土特产中的瑰宝，每年秋天，家家户户的餐桌上都会有它的身影，我家也不例外，而且有着各种各样的做法。

烤芋芋最简单不过，装上一盆芋芋头和芋芋子，冲洗干净，倒入柴火灶里加点水，再倒上雪里蕻汁，大火烧开后待汁干，打开大铁锅盖，白色的蒸汽马上罩住整个厨房，空气中弥漫着香咸的味道，那香气弥漫至好几条街，一闻便知是在烤芋芋，咽着口水带上筷子串上几个芋芋子，也顾不上烫嘴，一口咬下去，松软香咸，味道真是超级棒。

“芋头蒸肉片”又是另一种风味，切好的五花肉用油煎成金黄色，肉一层芋芋片一层，再浇上预备好的调味汁，如豆瓣酱、美味鲜等，蒸上一会儿便可上桌，蘸上肉汁的芋芋格外美味。这个长在泥土里的娃娃，一旦骑上胖嘟嘟的“小猪”，便成了脍炙人口的美味。

我最喜欢的要属芋芋汤了。刮去棕色的皮毛，露出白胖的身子，滑溜溜地滚入汤锅中，像一群正在洗澡戏水的水娃娃。等到软烂时撒上一把萝卜菜苗，再加上佐料，一盆清爽可口的芋芋汤上桌，拌着米饭是我最喜欢的吃法。

怎么样？如此独特美味的奉化芋芋头，想必你也迫不及待地想尝一尝了吧！

指导老师 陈雪赞

家乡味道

实验小学403班小记者 方子琪

奉化三宝有哪些？相信大家都知道，是汁多味美的奉化水蜜桃、是粉糯香软的奉化芋芋头、是酥脆可口的溪口千层饼。今天让我来说说“跑过三关六码头，吃过奉化芋芋头”中的奉化芋芋头。

记得我爷爷有一大片芋芋地，每年丰收大概在金秋十月，我跟着爷爷去田里感受劳动的喜悦。田地里，一片片油亮而阔大的叶子在微风中摇曳，像极了旱地的荷叶。特别是清晨，叶子上还有晶莹剔透的露珠，一阵风吹来，露珠像调皮的孩子在摇篮里翻动。爷爷一把锄头下去，我真担心会把芋芋的脑袋砸坏了，但是爷爷手法娴熟，显然我的担心是多余的。鲜嫩的芋芋头顿时冒出了头，爷爷锄头轻轻一抬，或者握住叶子下的枝干像拔萝卜一样一使劲，带着泥土气息的芋芋头被整个翻了出来。芋芋上沾满了泥，还冒着一根根白色的细根儿，像个毛球，我也尝试着拔呀拔，帮着爷爷抱着一颗颗芋芋头满载而归，逗得爷爷哈哈大笑。

别看芋芋外表粗犷毛糙，里面却是雪白粉嫩，吃起来也很滑溜。它的营养价值也非常高。芋芋的做法层出不穷，有芋芋排骨汤、芋芋蘸蟹酱、咸齋汁烤芋芋，还能用来包芋芋饺。我最爱的是奶奶做的猪油渣芋芋羹，用香喷喷的猪油渣和粉糯的芋芋一起炖，再加一勺酱油，香气扑鼻。那油亮的棕色汤汁，浓郁的猪油香结合芋芋的清香搅和在一起，每次我都把羹跟米饭拌一拌，简直让人食欲大增。听到这里，是不是咽口水了？赶紧来尝一尝吧！

家乡的美味

龙津实验学校407班小记者 徐翊轩

我的家乡奉化，是个物阜民康、人杰地灵的好地方。奉化有三宝：水蜜桃、千层饼、芋芋头。这个时节，正是奉化芋芋头大批上市的时候。大家有没听过这么一句话，“跑过三关六码头，吃过奉化芋芋头。”很传神地说明了奉化芋芋头的独特魅力。

芋芋头以萧王庙街道前葛村种植最多，该村也是芋芋头之乡。芋芋头的吃法有很多，鸭子芋芋、排骨芋芋汤、芋芋沾蟹糊，鲜得不得了。听爷爷讲，民国时期的总统蒋介石到了台湾，还念念不忘家乡的芋芋头。听外婆说，她曾经在溪口武岭门摆摊买过芋芋头，络绎不绝的游人对奉化芋芋头赞不绝口。芋芋头由于易保存、便运输，成为走亲访友，馈赠之佳品。也让更多的人，尝到了家乡的美味。

大名鼎鼎的芋芋头

锦溪小学201班小记者 应天语

“跑过三关六码头，吃过奉化芋芋头。”今天妈妈就带我去外公的田里看看这鼎鼎大名的奉化芋芋头。

来到田里，11月的芋芋头叶子像大大的荷叶，摘一片来可以当雨伞了，中间是大大的茎，只见外公拿起锄头，连着茎挖出一只外表棕黄看上去十分粗糙的球，外公剥下头顶的皮，顶端露出粉红色的头，一个可爱的圆滚滚的奉化芋芋头展现在眼前，底下还附有几只小小的芋芋子。晚上，外婆给我做了最喜欢吃的芋芋排骨汤，那味道糯软可口，香气扑鼻，美味极了。

芋芋头的烹饪方式不单单煮汤，还可以烘烤、热炒、蒸煮哦，而且营养价值可高了。

指导老师 王倩霞

家乡的芋芋头

锦溪小学304班小记者 李孟妍

“跑过三关六码头，吃过奉化芋芋头。”我的家乡就是美丽小城奉化，芋芋头就是鼎鼎有名的特产之一。

芋芋头圆滚滚、胖嘟嘟的，就像一个胖娃娃，外面穿着一件棕色带毛的衣裳。将它的外衣脱掉，里面是乳白乳白的，切成一块一块的，就可以放入锅里蒸，15至20分钟就可以拿出来吃了。清蒸芋芋头灰白灰白的，蘸上些豆瓣酱，一口咬下去软软糯糯的，咸滋滋的，味道美极了！

我特贪吃，总是不由自主地把自己喜欢的食物往嘴里塞。直到吃撑了，肚子胀胀的，难受极了，这才后悔不已！这时，妈妈总会给我煮上一碗暖暖的芋芋豆腐汤，只要喝上几口，没过一会儿，肚子的饱胀感就消失了。瞧，神奇不！

芋芋头还有各种各样的做法：香喷喷的烤芋芋头，甜津津的糖醋芋芋头条，热腾腾的芋芋排骨汤……怎样，你是不是也迫不及待来尝尝？欢迎你来我们奉化做客，我一定拿出所有芋芋头美食让你尝尝个够！

有种味道叫做家

锦溪小学307班小记者 蒋梓涵

在我家乡，有一种特产叫做芋芋头。

沿着海岸线往南走，就能到达我的家乡——奉化。这座城市有着丰富的旅游资源和深厚的历史文化底蕴。在这里，你可以欣赏到雄伟的千丈岩、古老的雪窦寺等美景，也可以品尝到奉化的特产，如水蜜桃、千层饼、奉蛸等。而今天，我要介绍的是奉化最有名的特产之一——芋芋头。

芋芋头不仅是奉化的特产，也是我家乡的骄傲。它有很多别名，其中最具有历史意义的名字便是“芋头”了。据说这个名字来源于一场战争，当时戚继光为了纪念死去的战士，给这种食物取名为“遇难”，后来人们把它流传为“芋头”这个名字了。这种食物不仅美味可口，而且富含营养，是我们奉化的一张名片。

到了晚秋的时候，田野里的芋芋已经成熟了。人们拿着锄头和箩筐，来到田野里采摘芋芋。锄头在土地上一下一下地敲打，芋芋被轻轻地挖出来，露出了黝黑毛茸茸的身躯。人们高兴地笑着，把芋芋放进箩筐里。这时，小孩子也来到了田野里，他们兴勃勃地帮忙分类，把芋芋分成大小不同的一堆。在这个季节里，大家都忙碌着，但是每个人的脸上都洋溢着幸福的笑容。

芋芋头不仅美味可口，而且富含营养，是人们收获的“宝贝”之一。在这个收获的季节里，人们挑着箩筐，背着锄头，一起劳动，一起欢笑，共同分享着收获的喜悦。

小小的芋芋头，不仅是美食，更是一种文化。它在中国南方被广泛种植，是人们生活中不可或缺的一部分。无论是蒸着吃、烤着吃、煲汤吃，还是做成芋芋饺子，都能让人感受到家的味道。

每当我吃到奶奶烤的芋芋，就会想起小时候和爷爷一起去地里挖芋芋的情景。那时候，我总是兴高采烈地跟在爷爷身后，看着他挖出一个个又大又圆的芋芋头，心里美滋滋的。现在，每当我吃到芋芋的时候，就会想起那些美好的回忆，感觉心里暖暖的。奶奶烤的芋芋，不仅仅是一道美食，更是一种情感的延续。

在我心中，家乡的芋芋头是最美味的食物，它让我对家乡充满了感情。



芋

上海师范大学附属宁波实验学校

403班小记者 姜依航 指导老师 张洁莹



芋头

实验小学308班小记者 戴杨轩



“芋”你相遇

居敬小学605班小记者 裘琪瑜



奉化芋芋头

岳林中心小学206班小记者 司徒腾远

最解馋的“芋”

白杜小学301班小记者 陈婉悦

奉化可真不愧是“中国芋芋头之乡”，在白杜乡下这个小小的村子里，随处可见人们在田边“见缝插针”地种着芋芋。

每当奶奶送我去上学时，我总能见着一些爷爷奶奶在路边卖着自己种的芋芋。芋芋表皮是褐色的，一圈一圈的条纹像极了我的公主裙边。芋芋顶部有些粉。芋芋子小小的，和红枣似的；芋芋头大大的，和柚子似的。你别看它长得咋样，可是味道是真好，要不宁波老话怎么会有“跑过三关六码头，吃过奉化芋芋头”之说呢。由此可见，芋芋头的名声自古就十分响亮。

闻名中外的芋芋头也是我爱的美食。芋芋头皮薄，肉白，吃起来口感糯糯滑滑的，有种入口即化的舒畅感。不过，你在削皮时可要记得戴上手套哦，因为芋芋的黏液会使人皮肤瘙痒。我为啥会知道呢，因为妈妈亲身体过。妈妈第一次做油渣芋芋羹的时候，和芋芋头来了个亲密接触，手痒了好久呢。

说起油渣芋芋羹，我可能要和大家介绍一下妈妈的做法，那可是她的拿手好菜呢！先将芋芋头上水煮熟，在这个过程中可以切一切猪肉，把猪油炼出来。接着把煮熟的芋芋切好，放进锅里炒一会儿，再加上一点水煮开。煮的时候加上点儿美味鲜酱油，保准你被鲜得停不了嘴！记得多煮一会儿，让芋芋更软烂。最后加一点淀粉，芋芋羹稠起来后，就可以开锅啦！别忘了撒上葱花，那香味扑鼻的啊，整栋楼都能闻到！

说着说着，我的口水就要流下来了。我想，最近天冷了又可以让我妈妈给我做油渣芋芋羹吃了，这简直是人间一大乐事啊！如果你也想品尝芋芋的美味，那就快快出发前往大美奉化一饱口福吧！

指导老师 陆华晶